

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Егорев Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна
академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

солодощі були привілеєм багатих і з'являлися на столі простолюдинів тільки по святах. Звідси походить звичай приділяти велику увагу прикрасі десертів, адже святкова страва має виглядати вражаюче. Солодкі фрукти й мед були першими загальнодоступними десертами [1]. Безліч солодких страв з'явилися на основі натуральних підсолоджувачів, які пізніше були замінені цукром. Більшість сьогоднішніх десертів — багаті джерела глюкози. Вони успішно борються з почуттям голоду, додають сили, стимулюють роботу мозку і підвищують настрій. Однак, не слід балувати себе такими десертними стравами кожен день, особливо якщо ви не дотримуєтесь активного способу життя, оскільки в такий спосіб зменшуються енергетичні витрати і збільшується надходження енергетичних ресурсів (вуглеводів), які перетворюються у жир та накопичуються в організмі людини.

Головне призначення десерту — завершити прийом їжі, однак не наповнити шлунок остаточно, а згладити ефект усіх попередніх страв. В даний час істинно історичний сенс цього слова спотворюється. Французи розуміли під десертом блюдо легке, повітряне. Вони створювали рецепти десертів, що володіють освіжаючим, бадьорим ефектом. Ось чому в істинно французькому розумінні в категорію десертів відносяться свіжі ягоди, різноманітне за своїм смаком і кольором желе, фруктові муси, свіжі фрукти. За смаком такі десерти злегка кислуваті, не надто солодкі. Більшість сучасних десертних страв, що пропонуються споживачам в закладах ресторанного господарства, не задовольняють зазначеним вище вимогам.

В даний час зростає роль лікувально-профілактичного харчування. Сучасна наука про харчування розглядає їжу не тільки як джерело енергії і пластичних речовин, а й як складний натуральний фармакологічний комплекс. Основним напрямком в технології харчування в Україні і світі є розробка функціональних продуктів, споживання яких заводить поширенню хвороб цивілізації [2].

Нами розроблено рецептури фруктових мусів, що пропонуються на десерт, виготовлених із врахуванням зазначених вище особливостей сучасного напрямку в харчуванні. Вибір інгредієнтів при виготовленні фруктових мусів став найважливішим чинником, що впливає на харчову цінність і функціональну спрямованість готового продукту. Овочі, плоди та ягоди є багатим джерелом різноманітних вітамінів і мінеральних солей. До їх складу входять вітаміни С, РР, каротин (провітамін А), фолієва кислота і багато

інших вітамінів, необхідних для життєдіяльності організму і попередження ряду захворювань, пов'язаних з порушенням обміну речовин [2].

Використання рослинної сировини та доповнення її властивостей іншими компонентами фруктових мусів дозволяє не тільки розширити асортимент страв, що пропонуються на десерт в сучасних закладах ресторанного господарства, а й оптимізувати технологічні прийоми виробництва даного виду продукту для застосування як вагомого елементу раціонального харчування усіх категорій населення.

Список використаних джерел

1. Бут О. Сладости в шоке. Потенциал рынка замороженных десертов // Мир продуктов. — 2008. - № 7. — С. 30 — 32.
2. Салавеллис А.Д., Дьяконова А.К. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения. — Одеса: Изд-во «Optimum», 2012. — 626 с.

Георгій Капрельяни,

*ОКР магістр, спеціальність «Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв»,
науковий керівник — д. м. н., проф. Т. В. Стрікаленко,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?

Підприємства громадського харчування, готелі мають відповідати вимогам, викладеним в ДСТУ [1], де викладені вимоги, невідповідність яким карається різними штрафами та іншими заходами адміністративного стягнення, аж до закриття об'єкта. При цьому не викликає сумнівів твердження, що підтримання та підвищення репутації (іміджу) готелю чи ресторану є чи не найважливішим стимулом для їх власників та працівників. Однією з вимог, що викладені в [1], є цілодобова подача до всіх приміщень готелю води, що відповідає діючим в державі показникам якості. Це досить складне завдання, адже за даними Державної санітарно-епідеміологічної служби України в 2012 році навіть середня питома вага проб води, що не відповідають державному

стандарту за фізико-хімічними показниками, становила 12.9 %, а в Луганській області навіть 46.1 %. Досить високими були і показники бактеріального забруднення води централізованої мережі водопостачання — у Тернопільській області вони склали 9.7 %, у Миколаївській - 7.3 %, у Закарпатській — 6.3 %, що значно перевищує середні показники по державі (2.8 %). Тому питання щодо необхідності покращення якості води у готелях та ресторанах, які використовують воду з мережі централізованого господарсько-питного водопостачання, є, з одного боку, беззаперечним, проте з другого — досить рідко реалізовано на практиці.

Метою роботи був аналіз матеріалів досліджень, виконаних фахівцями Асоціації виробників водоочисної техніки та доочищеної води (АВТ, м. Одеса) в попередні роки у готелях «Л.» та «Б.», де функціонували системи додаткового очищення водопровідної води. Ці системи, розроблені науковцями ДП «НТІЦ «Водообробка» Фізико-хімічного інституту ім. О. В. Богатського НАН України, у своєму складі мали кілька фільтрів, кожен з яких вирішував певне завдання, та систему озонування води, що гарантувала її епідемічну безпечність. Сервісне обслуговування (технічний нагляд, виконання контрольних досліджень показників якості води до та після її додаткового очищення) виконували фахівці АВТ згідно з регламентом, напрацьованим в Одеській обласній СЕС [2].

Проведений аналіз засвідчив наступне. Протягом року значення окремих показників якості води змінювались у воді з мережі централізованого питного водопостачання і були практично незмінними (на рівні чутливості методу досліджень) у додатково очищеній воді. Особливу увагу ми звернули на мінімізацію вмісту у доочищеній воді залишкового вільного хлору (з 0.85 мг/л до 0.05 мг/л), заліза та хлороформу (рис. 1), негативний вплив яких на якість напоїв добре відомий [3]. Додатково очищена вода протягом всього періоду досліджень була епідемічно безпечною.

Система додаткового очищення води у готелі отримала позитивну оцінку не лише за дослідженими показниками якості води, але й за органолептичними показниками якості напоїв та деяких продуктів харчування.

Одночасно слід зазначити, що використання систем додаткового очищення води «на вході» до готелів категорії 1-2 зірки [1] може бути невиправдано витратною статтею затрат. В невеликих закладах (готелях, ресторанах, кафе) доцільним може бути

використання «індивідуальних» систем додаткового оброблення води, що націлені на підготовку води для певних потреб, наприклад, для приготування їжі та напоїв, для прибирання приміщень, на технічні потреби. Перевагами «індивідуального» підходу є ще й те, що для різних потреб бажано використовувати воду певної якості.

Оптимальна система додаткового оброблення води для готелів та ресторанів повинна відповідати вимогам Державних санітарних правил [4] та мати наступні характеристики:

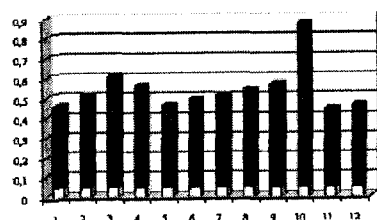
- гарантувати отримання води, придатної для виготовлення певних харчових продуктів;
- комплексно захищати обладнання від накипу і корозії;
- мати оптимальну продуктивність з можливістю її корекції;
- легко адаптуватися до всього спектру існуючого обладнання, що використовується на підприємствах громадського харчування та сфери послуг;
- мати якомога довгий період автономної роботи та
- бути доступною за ціною.

Висновки: системи додаткового очищення води в готелях і ресторанах сприяють цілодобовому постачанню до всіх приміщень води, що відповідає діючим в державі вимогам до показників якості, і можуть бути рекомендовані як необхідний елемент системи водопостачання - за умови їх відповідності діючим вимогам санітарного законодавства держави та наявності сервісного обслуговування.

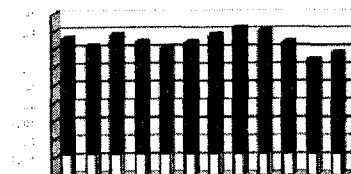
Список використаних джерел

1. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Класифікація готелів». ДСТУ 4269:2003.
2. Інструкція по санітарному надзору за производством и реализацией населению очищенной /питьевой/ воды.- Одесса: ОблСЭС, 2001.
3. Коваленко О. О., Ветров Д. І. Технологія водопідготовки для виробництва чайних напоїв: технологічні аспекти та підходи до розробки. // 36 тез допов. III науково-практ. конф. «Вода в харчовій промисловості».- Одеса, ОНАХТ, 2012. — С. 9 -10.
4. Державні санітарні правила «Гігієнічна оцінка водоочисних пристроїв, призначених для застосування у практиці питного водопостачання». ДСП 2.2.4-003-98.— К.: МОЗ України, 1999.

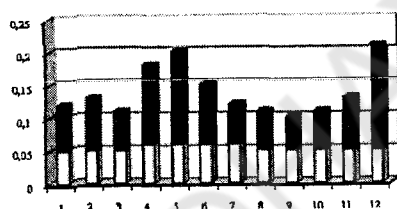
Залишковий вільний хлор, мг/л



Хлороформ, мг/л



Залізо, мг/л



Твердість, мг-екв/л

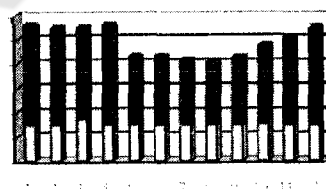


Рис. 1. Оптимізація показників якості водопровідної води в системі додаткового очищення води, що функціонувала в готелі «Л.» (2006 р.; результати щомісячних досліджень: весь стовпчик — концентрація в водопровідній воді; біла частина стовпчика — концентрація в доочищеній воді; чорна частина стовпчика — кількість конкретного компоненту, що видаляється в процесі додаткового очищення води)

Наталя Скубій

аспірант, кафедри технологія питної води,

Вікторія Шендрик

ОКР магістр, спеціальності «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення»,

науковий керівник — д. м. н., проф. Т. В. Стрікаленко,

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Життя людини завжди було тісно пов'язано з дією різних несприятливих факторів зовнішнього середовища, стресів, що мають певний негативний вплив на його здоров'я. Це ініціює пошуки засобів зміцнення здоров'я та підвищення імунітету організму усіма доступними методами, не застосовуючи лікувальні засоби. Найпростішим шляхом є перехід на харчування, повноцінне та збалансоване за корисними речовинами, що вимагає поповнення раціону кожної людини близько 500 нутрієнтами. Напої на соковій основі - це швидкий, легкий та доступний засіб поповнити організм вітамінами, мінералами, антиоксидантами та іншими корисними речовинами в будь який час. У відповідність із сучасною тенденцією розвитку громадського та санаторно-лікувального харчування всі напої повинні не тільки виконувати свою основну функцію — втамовувати спрагу, але й бути корисними для здоров'я. Так, вже сьогодні функціонують спеціальні курорти в Португалії та Туреччині, важливим лікувальним засобом на яких є сокова дієта, що полягає у щоденному споживанні лише 4-х соків та великої кількості питної води протягом 1 тижня [1].

Нектар — рідкий продукт, отриманий змішуванням соку натурального, соку концентрованого натурального, та/або пюре натурального, пюре концентрованого натурального з підготованою питною водою і цукром чи цукровим сиропом, натуральним медом — з одночасним відновленням аромату, здатний до збродження, але не зброджений, що може містити добавки, консервований фізичним способом, окрім оброблення іонізованим опромінюванням (ДСТУ 4283) [2].

Айва за своїми властивостями посідає одне з перших місць за вмістом вітамінів та мінеральних речовин, що мають

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ	49
<i>Вилорд Ереган</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ	54
<i>Виталий Черниенко</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.	60
<i>Анастасия Карплюк</i> СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ.	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ	74
<i>Юлия Голубова</i> ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ	76
<i>Мелания Маджар</i> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ	82
~~~~~ <b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b> ~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> <b>СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b>	86

<i>Михаил Скубий</i> <b>МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ</b>	89
<i>Екатерина Изченко</i> <b>СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ</b>	92
<i>Анна Колесник</i> <b>СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.</b>	95
<i>Неля Погуляка</i> <b>ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ</b>	98
<i>Микола Пасека</i> <b>АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ</b>	100
<i>Денис Миронов</i> <b>ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.</b>	103
<i>К. Ю. Кормош</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА</b>	105
<i>Максим Зорин</i> <b>ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ</b>	109
<i>Оксана Ангелова</i> <b>РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> <b>ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?</b>	115
<i>Наталя Скубий, Вікторія Шендрік</i> <b>АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> <b>ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ</b>	122
<i>Юлія Гриценко</i> <b>ПРИБЛИЗЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА</b>	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова — О. : Фенікс, 2013. — 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432